



MAISON FONDÉE AU DÉBUT DU SIÈCLE

1, Avenue Foch, 94160 Saint-Mandé - 01 43 28 33 08

Plats élaborés sur place par nos cuisiniers
à partir de produits frais de saison.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes.
Liste des allergènes disponible sur demande.

–

Service de restauration à toutes heures (10h - 23h30)
Ouvert tous les jours de 7h à minuit.

–

Salle privative de 25 personnes
pour vos repas d'affaires, repas familiaux, et réunions.

Les Entrées

ŒUF BIO MAYONNAISE À L'ANCIENNE - 6.9

Organic egg with mayonnaise

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ - 8.5

6 Burgundy snails

TERRINE DU CHEF - 8.5

Pain grillé & confiture d'oignons

Chef's home made terrine

FILET DE HARENG - 8.9

Pommes de terre tièdes

Herring filet with warm potatoes

SALADE CAPRESE - 8.9

Tomates, Mozzarella di Bufala, basilic

Tomatoes and Mozzarella salad

RAVIOLES DU DAUPHINÉ GRATINÉES - 8.9

Crème de Parmesan

Small ravioli with Parmesan cheese and parsley

LÉGUMES GRILLÉS ET COPEAUX DE PARMESAN - 11.0

Grilled vegetables with Parmesan cheese

SAUMON GRAVLAX - 13.5

Mariné par nos soins

Home-cured salmon gravlax

FOIE GRAS MAISON - 13.9

Chutney d'oignons, mangue et ses toasts

Chef's home made foie gras

Les Salades

VEGGIE BOWL - 14.9

Salade, tomates, avocats, œuf Mollet, falafel, quinoa, cœur d'artichaut

Salad, tomatoes, avocados, egg, falafel, quinoa, artichoke

SALADE CAESAR - 14.9

Romaine, tomates, poulet croustillant, Parmesan, croûtons, sauce Caesar

Salad, tomatoes, crispy chicken, Parmesan cheese, caesar dressing

SALADE THAÏ - 14.9

Salade, tomates, bœuf mariné, concombre, poivrons, oignon rouge, cacahouètes

Salad, tomatoes, marinated beef, cucumber, peppers, red onion, peanuts

SALADE SEGUIN - 14.9

Salade, tomates, chèvre sur toast, concombres, noix, magret fumé

Salad, tomatoes, goat's cheese on toast, cucumbers, walnuts, smoked duck breast

SALADE NORVÉGIENNE - 15.9

Salade, tomates, gravlax de saumon, crevettes, concombre, avocat

Salad, tomatoes, salmon gravlax, shrimps, cucumber, avocado

SALADE ITALIENNE - 15.9

Salade, tomates, légumes grillés, cœur d'artichauts, mozzarella, Jambon de pays

Salad, tomatoes, grilled vegetables, artichoke, mozzarella, dried ham

Les Plats

STEAK HACHÉ (ŒUF À CHEVAL + 1€) frites maison <i>Minced beef (egg on the top +1€) with home made french fries</i>	12.9
SABODET (SAUCISSON) LYONNAIS PISTACHÉ sur lit de pommes de terre & ciboulette <i>Pistachio sausage from Lyon served with steamed potatoes & chives</i>	15.9
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE frites maison et salade <i>Beef tartare with homemade french fries and salad</i>	15.9
CLASSIC CHEESE BURGER ou (BACON CHEESE BURGER +1€) frites maison, salade <i>Classic cheese Burger or (Bacon cheese burger + 1 €) homemade french fries, salad</i>	15.9
VEGGIE CHEESE BURGER frites maison et salade <i>Veggie cheese Burger, homemade french fries and salad</i>	15.9
CUISSE DE CANARD CONFITE PAR NOS SOINS et ses pommes sarladaises <i>Homemade duck confit with sarladaise potatoes</i>	17.9
FILET DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA crème d'aneth, riz pilaf à la citronnelle <i>Grilled salmon fillet with rice</i>	17.9
TARTARE DE SAUMON frites maison et salade <i>Salmon tartare, french fries and salad</i>	17.9
GRANDS RAVIOLIS À LA TRUFFE NOIRE & RICOTTA <i>Ravioli with black Truffles & Ricotta</i>	18.9
PAVÉ DE BŒUF DE SALERS GRILLÉ ^{200gr} Gratin Dauphinois ou frites maison <i>Grilled rump steak, gratin Dauphinois or homemade french fries</i>	19.9
FILET DE BAR SNACKÉ, FLEUR DE SEL beurre de fenouil & tian de légumes <i>Snacked bar fillet with seasonal vegetables</i>	20.9
SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES & VIN JAUNE linguines <i>Chicken Supreme with Morels & yellow wine, pasta</i>	21.9
CÔTE DE VEAU À LA NORMANDE, VALLÉE D'AUGE gratin Dauphinois <i>Veal chop from Normandy; gratin Dauphinois</i>	23.9
ENTRECÔTE DE BŒUF DE SALERS GRILLÉE ^{300gr} , FLEUR DE SEL gratin Dauphinois ou frites maison <i>Ribeye steak, gratin Dauphinois or homemade french fries</i>	24.5

SAUCES AU CHOIX : POIVRE, BLEU, BARBECUE, BÉARNAISE

Les Garnitures

CHANGEMENT DE GARNITURES OU SUPPLÉMENT - 3.0
Garnishes

Frites maison, pâtes, salade, gratin Dauphinois - 5.0
Homemade french fries, pasta, salad, gratin Dauphinois (thin slices of potatoes with cream)

Haricots vert frais et autres légumes de saison - 6.0
Green beans and seasonal vegetables

Belle assiette de légumes : gratin Dauphinois, haricots vert et autres légumes de saison - 14.9
Veggie plate : gratin Dauphinois (thin slices of potatoes with cream), green beans and seasonal vegetables

Les Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
PORTION AU CHOIX SERVIE AVEC SALADE

*Selection of cheeses
at your choice served with salad*

CHÈVRE - 6.0

BLEU D'AUVERGNE - 6.0

CAMEMBERT au lait cru - 6.0 COMTÉ 12 mois d'affinage, Maison Marcel Petite
(Franche-Comté) - 7.0

PONT-L'ÉVÊQUE affiné 5 semaines, Fromagerie de Clécy (Normandie) - 7.0

MORBIER affiné 60 jours, Coopérative du Mont de Joux (Doubs) - 7.0

FROMAGE GOURMAND assortiment de fromages affinés - 8.9
accompagné d'un verre de vin ^{7,5cl}

Les Desserts

EN PRÉSENTATION SUR PLATEAU

FROMAGE BLANC MIEL ou COULIS DE FRUITS ROUGES - 6.9
Fromage frais with honey or red fruits coulis

MOUSSE AU CHOCOLAT - 7.5
Chocolate mousse

ÎLE FLOTTANTE crème anglaise - 7.5
Floating island with caramel

PAIN PERDU BRIOCHE AU CARAMEL BEURRE SALÉ glace vanille - 7.9
French toast with caramel and vanilla ice cream

TARTE DU JOUR - 7.9
Pie of the day

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON - 8.5
Cream with vanilla

TIRAMISU - 8.5
Tiramisu

CHARLOTTE - 8.5
Charlotte cake

CAFÉ GOURMAND - 8.5
Coffee with assortment of mini desserts

TARTE TATIN - 8.9
Tatin apple pie

Les Crêpes et Gauffres

SUCRE <i>Pancake with sugar</i>	4.0
CONFITURE, MIEL, CRÈME DE MARRON ou NUTELLA <i>Pancake with jam, honey; chestnut cream or nutella</i>	4.9
ROYALE <i>glace vanille, crème Chantilly, Nutella, amandes effilées</i> <i>Pancake with vanilla ice cream, whipped cream, Nutella, almonds</i>	8.5
FLAMBÉES au Grand Marnier ou alcool au choix : rhum, calvados, etc <i>Pancake flamed with Grand Marnier or alcohol at your choice: rum, calvados...</i>	11.0

Les Glaces artisanales

1 BOULE AU CHOIX 3.5€ / 2 BOULES AU CHOIX 6€ /
3 BOULES AU CHOIX 8.5€
1 scoop 3.5€ / 2 scoops 6€ / 3 scoops 8.5€

Parfums : vanille, café, chocolat, nougat, fraise, framboise, pistache,
rhum-raisin, citron, melon, passion, coco
Flavors: *vanilla, coffee, chocolate, nougat, strawberry, raspberry, pistachio,
rum-grape, lemon, melon, passion, coconut*

CAFÉ ou CHOCOLAT LIEGÉOIS 1 boule de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce café ou chocolat et Chantilly <i>1 scoop of coffee or chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, coffee or chocolate topping and whipped cream</i>	9.5
DAME BLANCHE 2 boules de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, chocolate topping and whipped cream</i>	9.5
ROUGE INTENSE 1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet framboise, coulis de fruits rouges et Chantilly <i>1 scoop strawberry; 1 scoop raspberry; red fruit coulis and whipped cream</i>	9.5
FRAISE ou PÊCHE MELBA (EN SAISON) 2 boules de glace vanille, fruits (fraise ou pêche), coulis de fruits rouges et Chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, strawberry or peach fruit, red fruit coulis and whipped cream</i>	10.9
COUPE COLONEL 2 boules sorbet citron arrosées de vodka <i>2 lemon scoops with vodka</i>	10.9
MILKSHAKE vanille, fraise ou chocolat au choix <i>vanilla, strawberry or chocolate milkshake</i>	7.5
SUPLÉMENT CHANTILLY <i>Whipped cream supplement</i>	2.0



Menu Enfant

- 12.9€ -

(- de 12 ans)

PLAT + DESSERT

Main course + Dessert (at your choice)

AU CHOIX

STEAK HACHÉ frites ou pâtes *Minced steak with french fries*

OMELETTE frites ou pâtes *Omelette with french fries*

JAMBON frites ou pâtes *Ham with french fries*

+

BOULE DE GLACE *Scoop of ice cream*

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate mousse*

FROMAGE BLANC *Fromage frais*

CRÊPE *Crepe*



Formule Déjeuner

Voir suggestions du jour

- 17.9€ -

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Starter + Main course or Main course + Dessert



Menu Tourelle

- 29.9€ -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + Main course + Dessert

AU CHOIX

LÉGUMES GRILLÉS *Grilled vegetables*

ŒUF BIO mayonnaise à l'ancienne *Organic egg with mayonnaise*

SALADE CAPRESE *Tomatoes and Mozzarella salad*

TERRINE DU CHEF *Chef's home made terrine*

FILET DE HARENG *Herring fillet with warm potatoes*

RAVIOLES DU DAUPHINÉ GRATINÉES *Small ravioli with cheese and parsley*

6 ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE *6 Burgundy snails*

ENTRÉE DU JOUR 1,2 & 3 *Starter of the day*

+

PAVÉ DE BŒUF *Salers Grilled Rump steak*

TARTARE DE BŒUF *Beef tartare*

CHEESE BURGER ou BACON BURGER *Cheese or bacon burger*

VEGGIE CHEESE BURGER *Veggie cheese Burger, homemade french fries and salad*

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR NOS SOINS *Homemade duck confit*

SABODET (SAUCISSON) LYONNAIS PISTACHÉ *Pistachio sausage from Lyon*

TARTARE DE SAUMON *Salmon tartare, french fries and salad*

FILET DE SAUMON À LA PLANCHA *Grilled salmon fillet*

FILET DE BAR SNACKÉ, FLEUR DE SEL *Snacked bar fillet with seasonal vegetables*

GRANDS RAVIOLIS À LA TRUFFE NOIRE *Ravioli with black Truffles*

SALADE CAESAR *Salad, tomatoes, crispy chicken, parmesan cheese, caesar dressing*

PLAT DU JOUR 1,2 & 3 *Today's special*

+

PLATEAU DE DESSERTS au choix *Desserts platter at your choice*

GLACES *Ice cream*



Sur le pouce

CROQUE-MONSIEUR frites maison et salade <i>Baked sandwich with ham and cheese, homemade french fries, salad</i>	12.9
CROQUE-MADAME frites maison et salade <i>Baked sandwich with ham, cheese and egg, homemade french fries, salad</i>	13.9
CLUB SANDWICH POULET pain de mie, tomate, œuf, bacon, poulet, salade, servi avec frites maison <i>Chicken sandwich with tomato, egg, bacon, salad, served with homemade french fries</i>	14.9
CLUB SANDWICH SUÉDOIS (SAUMON) Pain suédois, concombre, œuf, crème fraîche, aneth, gravlax de saumon, servi avec frites maison <i>Swedish bread, cucumber, egg, cream, dill, salmon gravlax, served with homemade french fries</i>	15.9

Les Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIES AFFINÉES Jambon Serrano 15 mois grande réserve, saucisse sèche d'Aveyron, Coppa, Jambon de Paris, terrine du chef <i>Deli platter</i>	16.9
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Comté 12 mois d'affinage, Pont-l'évêque affiné 5 semaines, Morbier affiné 60 jours, chèvre, Bleu d'Auvergne, camembert au lait cru <i>Cheese platter</i>	16.9
PLANCHE MIXTE Le meilleur des planches charcuteries et fromages <i>Cheese and deli platter</i>	17.9

Les Sandwiches

JAMBON BLANC <i>Ham</i>	4.9	BLEU D'AUVERGNE <i>Bleu d'Auvergne cheese</i>	4.9
TERRINE MAISON <i>Homemade terrine</i>	6.5	COMTÉ 12 mois affiné <i>Comté Cheese</i>	5.5
JAMBON SERRANO <i>Serrano ham</i>	6.5	JAMBON BLANC COMTÉ <i>Ham and Comté cheese</i>	7.5
CAMEMBERT <i>Camembert cheese</i>	4.9	JAMBON SERRANO COMTÉ <i>Serrano ham and Comté cheese</i>	7.9
CHÈVRE <i>Goat's cheese</i>	4.9		

Les Omelettes

3 ŒUFS BIO

Servi avec frites maison et salade

Ingrédients au choix :

Jambon blanc, emmental, pomme de terre, fines herbes, champignons

3 organic eggs served with homemade french fries and salad

At your choice : Ham, emmental, potatoes, herbs, mushrooms

OMELETTE NATURE *Omelette* - 9.9

OMELETTE 1 INGRÉDIENT *Omelette with 1 ingredient* - 11.9

OMELETTE 2 INGRÉDIENTS *Omelette with 2 ingredients* - 12.9

OMELETTE 3 INGRÉDIENTS *Omelette with 3 ingredients* - 14.9

Les Apéritifs

KIR CHARDONNAY 12 cl Cassis, mûre, pêche, framboise	4.5	MARTINI TONIC	6.9
RICARD, SUZE 2 cl	4.9	COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	9.5
MARTINI 6 cl	5.5	AMERICANO MAISON 8 cl	10.0
CAMPARI 6 cl	5.5	SPRITZ	10.0
PORTO 6 cl	5.9	Apérol, vin mousseux, eau gazeuse	
		KIR ROYAL 12 cl	10.0

Les Bières

PRESSION		25 cl	Happy Hours 50cl	50 cl
BUD Blonde <i>Bière américaine nommée « La reine des bières ».</i> <i>Arômes maltés et discrètes notes de céréales 4,9% Alc.</i>		4.5	6.0	8.5
LEFFE Blonde <i>Bière belge d'Abbaye. Arômes de malt, céréales et clou de girofle. 6.6% Alc.</i>		5.0	6.0	9.0
TRIPEL KARMELIET Blonde triple « Grand classique belge ». <i>Robe blonde dorée. Arômes d'agrumes et notes vanillées. 8% Alc.</i>		5.5	6.0	10.0
HOEGAARDEN Blanche <i>Bière belge un peu givrée. Arômes de zestes de citron et coriandre.</i>		5.0	6.0	9.0

TANGO, MONACO 25cl 4.9 / 50cl 8.5 // PANACHÉ 25cl 4.5 / 50cl 8.5

PICON BIÈRE 25cl 7.0 / 50cl 11.0

BOUTEILLE

JUPILER 0% Sans alcool - 5.5
CUBANISTO Blonde 33cl - 6.5 <i>Aromatisée au rhum 5,9% Alc.</i>
CORONA Blonde 35,5cl - 6.5 <i>Bière mexicaine légère et très rafraîchissante. Arômes de malt et citron. 4,5% Alc.</i>
GOOSE ISLAND IPA 33,5cl - 6.9 <i>Bière américaine. Robe orange cuivrée. Arômes de houblon, pamplemousse et pêche, et bien évidemment l'agréable amertume typique. 5,9% Alc.</i>
KWAK Ambrée 33cl - 6.9 <i>Bière iconique belge. Arômes de caramel, abricot, prune. Bel équilibre doux et amer. 8,4% Alc.</i>
CAMDEN Pale Ale 33cl - 6.9 <i>Bière qui dévoile des saveurs fleuries et légères, accompagnée d'une amertume désaltérante. 4% Alc.</i>
ORVAL Pale Ale 33cl - 6.9 <i>Bière trappiste. Robe ambrée. Complexe. Houblon prédominant. 6,2% Alc.</i>

Les Softs



LIMONADE PRESSION 33cl	4.8	JUS DE FRUITS 33 cl Happy hours 3.8 / 4.8
PEPSI Pepsi Max 33 cl	4.8	Orange, pamplemousse, ananas, poire, abricot, fraise, cranberry, banane, pomme, mangue, tomate
ORANGINA 25 cl	4.8	EAU TONIQUE "The london essence" 20 cl 5.0
ICE TEA PÊCHE 25 cl	4.8	GINGER ALE "The london essence" 20 cl 5.0
RED BULL Sugar free / Tropical 25 cl	5.5	

Les Vins

VINS BLANCS

	VERRE 14cl	VERRE 25cl	POT 50cl	BTL 75cl
<i>Bien secs et très frais</i>				
SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne Fumées Blanches Lurton <i>Souple et frais, au nez intense de pamplemousse.</i>	4.6	8.0	15.5	23.0
ALSACE RIESLING AOC Domaine Mittnacht Les Fossiles <i>Sec, frais et bien tendu, au nez minéral, notes de pamplemousse.</i>	-	-	-	39.0
POUILLY FUMÉ AOC Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de silex et d'agrumes.</i>	-	-	-	39.0
<i>Tendres et pleins</i>				
TOURAIN AOC Domaine à Deux « Chenin » <i>Nez d'acacia, de poire et de pomme Tatin. Belle matière en bouche, avec du relief.</i>	4.8	8.5	16.0	24.0
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Chardonnay Millebuis <i>Plein et rond, au nez délicatement toasté, finale grillée.</i>	6.0	9.5	19.0	28.5

VINS ROSÉS

IGP SABLES DE CAMARGUE Dne du Petit Chaumont Gris de gris  <i>Une belle fraîcheur, bonbon anglais et notes d'agrumes.</i>	4.5	7.5	15.0	22.0
CÔTES DE PROVENCE AOC La Source Gabriel <i>Frais et velouté comme une pêche bien mûre !</i>	6.0	9.5	19.5	29.0
CÔTES DE PROVENCE AOC Cru Classé - M du Ch. St-Marguerite  <i>Bio et Vegan Superbe et éclatant, délicat mais avec du fond, nez de poires et de lilas.</i>	-	-	-	38.0

VINS ROUGES

<i>Rouges frais et fruités</i>				
PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC Le Versant <i>Petits tannins croquants, nez fruité de Gariguettes.</i>	4.5	7.5	15.0	22.5
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons  <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.</i>	5.0	8.5	17.0	25.0
CHINON AOC JM. Raffault - Les Lutinières <i>Un beau fruit au nez, bouche fraîche et gourmande, avec de la matière.</i>	5.0	8.5	17.0	25.0
BROUILLY AOC Château des Tours <i>Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille.</i>	6.0	10.0	20.0	30.0

HAPPY HOURS - 6€

25cl - VIN ROUGE, BLANC ou ROSÉ

VINS ROUGES

	VERRE 14cl	VERRE 25cl	POT 50cl	BTL 75cl
<i>Rouges pleins et charnus</i>				
CÔTES DU ROUSSILLON AOC Walden <i>Dense et velouté, nez de fruits confiturés, d'épices, de café grillé. Finale réglissée.</i>	5.6	9.5	18.5	27.0
BEAUMES DE VENISE AOC Domaine Pierre Rougon <i>Ample, puissant et généreux, tannins enrobés, confiture de fruits rouges, finale réglissée.</i>	7.0	11.5	23.5	34.0
PIC SAINT-LOUP AOC Dne Pech-Tort - Une bonne Etoile <i>Dense et plein, tannins serrés, notes de fruits rouges, d'épices et de poivre blanc.</i>	-	-	-	36.0
SAINT-JOSEPH AOC Vins de Vienne <i>Savoureux, dense et plein, nez de fruits noirs, de mûre, de poivre.</i>	-	-	-	49.0
<i>Rouges structurés et boisés</i>				
GRAVES ROUGE AOC – Château Pouyanne <i>Un graves souple et charnu, au nez de fruits mûrs et de vanille.</i>	5.5	9.5	18.5	27.0
SAINT-EMILION AOC L'Esprit du Ch. Belle Assise Coureau <i>Des tannins soyeux, des notes boisées de pignon de pin sur un fruit charmeur.</i>	8.5	14.0	27.0	40.0
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Haut-Baradieu <i>Boisé marqué, bien intégré. Tannins enrobés et charnus.</i>	-	-	-	55.0
CHOREY LÈS BEAUNE AOC - Dominique Laurent Vieilles Vignes <i>Tannins veloutés, bois très racé, sur un fond de baies rouges et noires.</i>	-	-	-	60.0

CHAMPAGNES

		COUPE	BTL
RÉMY MASSIN « CUVÉE TRADITION » 100% Pinot noir		9.5	59.0
RUINART "R"		-	90.0

Les Eaux Minérales

VITTEL 25cl PERRIER 33 cl			4.8
VITTEL uniquement avec un repas	50cl	5.5	100cl 7.0
EAU DE PERRIER FINES BULLES uniquement avec un repas	50cl	5.5	100cl 7.0

Prix nets en Euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0.50€ après 22h.

Les Digestifs

De la distillerie Louis Roque 4cl

ALCOOLS BLANCS poire, framboise, mirabelle	9.0	CRÈME DE MÛRE	7.5
COGNAC XO	10.0	CRÈME DE FRAISE DES BOIS	7.5
ARMAGNAC XO	10.0	CRÈME DE FRAMBOISE	7.5
CALVADOS GARNIER 12 ans	10.0	CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE	7.5
		VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	10.0
RHUMS 4cl		GIN Gordon's 4cl	8.5
Trois Rivières	8.5		
Sailor Jerry	8.5	LIQUEURS 4cl	
Diplomatico	11.0	Get 27, Get 31	8.5
		Baileys	8.5
VODKAS 4cl		Cointreau	8.5
Zubrowka Biala	8.5		
Russian Platinum	9.0	AUTRES	8.5

Les Boissons chaudes

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	2.5	THÉ NOIR	4.5
CAFÉ AMÉRICAIN ou ALLONGÉ	2.5	Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Lapsang souchong, fruits rouges	
CAFÉ NOISETTE	2.5	THÉ VERT sencha, jasmin, menthe	4.5
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME	4.9	THÉ BLANC rose litchi	4.5
CHOCOLAT CHAUD	5.0	ROOIBOS aux épices, sans théine	4.5
LAIT CHAUD AU MIEL	5.0	TISANES	4.5
CAPPUCCINO, CAFÉ GLACÉ	5.5	Tilleul, verveine, verveine-menthe, camomille	
MOCCACINO	5.5	IRISH COFFEE	9.0
AFFOGATO café + glace vanille	5.5	GROG AU RHUM	6.5
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	6.5	VIN CHAUD À LA CANNELLE	5.0
CAFÉ GLACÉ ROYAL Chantilly	6.5		
POT DE LAIT	1.5		

